

Version : 1	Date : 10.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75259	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	N/C
Origine	N/C
Poids net	340g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	12 mois à fabrication.
Ingrédients	Œufs de LOMPE (82%), eau, sel, épaississant : E415, arôme, extrait d'épices, conservateur E211, acidifiant E330, colorants (E151, E150d).
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

### Données Logistiques

Conditionnement	12Pots/Master. Poids brut : 6,94kg
Dimensions	Pot : 70 x 130 mm (D x h) Master : 310 x 130 x 140 mm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
Sel	N/C
Humidité	N/C

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	< 10 000
Coliformes thermotolérants / g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	< 1

\* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

\*\* Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.